

Ciambella al philadelphia e cocco con amaretti. Altro che ricarica!



In teoria avrebbe dovuto essere un venerdì di ferie per un lungo week end di ricarica.

In pratica forse avei dovuto specificare che le batterie intendevo ricaricarle di relax e tranquillità, non di stress e nervoso. Di quelli ho già le Duracell sufficientemente piene, anzi..**ULTRA!**

Diciamo che è stato un fine settimana da...**io amo il lunedì!!!**

E giacchè "il buon week end si vede dal venerdì mattina" ho inaugurato subito la giornata restando piantata una buona mezz'ora con la macchina davanti al cancello del condominio: bloccato!

Pigia e ripigia il telecomando: niente!

Provo dal citofono di casa: idem!

Provo con la chiave: idem con patate!

Ci prova la mia vicina: stessa solfa, il motorino parte ma il cancello non si muove di un millimetro.

I minuti passano, il nervoso aumenta, fino a che si trova un'anima pia che riesce a sbloccare i bracci aggeggiando su una serratura di cui ignoravo totalmente l'esistenza.

Deo gratias riesco ad uscire per andare a fare la spesa, giocandomi il "momento buono" e incappando in pieno nel momento di punta...libidine!

E se la giornata era iniziata in bellezza, perchè non concluderla altrettanto degnamente?

Lievito madre rinfrescato e bello pimpate pronto per il pane: tutto sembra perfetto, impasto quasi pronto, tempo di un minuto e succede il patatrack, l'impasto si smolla per divenire simile a quello di un ciambellone e finisce dritto dritto a rifocillare la pattumiera. Ho capito che il secchio era a dieta da parecchio ma doveva interromperla proprio con parte della mia cena del fine settimana?!?!? Eccecaavolo!

Arriva il sabato ed è la volta del forno che comincia a matteggiare: biscotti di semplice frolla che dopo 30 minuti sono semi bruciati fuori (ovvio!!!) ma ancora parzialmente crudi dentro; muffins con una cupoletta da invidia che all'improvviso decidono di sgonfiarsi per diventare delle tortine piatte e rugose con un bernoccolo nel mezzo (un capezzolo? uguale! Il paragone non è chic ma rende!); e dulcis in fundo pane integrale (a questo punto con lievito di birra!) che in superficie sembra sbiancato con la candeggina o_0!!! Avrebbe ingannato dall'aspetto anche mio papà. Se non son soddisfazioni queste!

E finalmente è domenica..."finalmente"!

Volete che dopo il caldo non arrivi il freddo? E così dopo il forno è la volta del freezer. Mi giocherei entrambe le mani sul fatto di averlo chiuso bene dopo aver preso i filetti di pesce prima di pranzo. Ma sta di fatto, che tornando al frigo a metà pomeriggio, sento un'arietta gelida sulla maniglia e...lo sportello del freezer è leggermente aperto, dentro ghiaccio a gogò e metà della roba in pieno scongelamento!!!

Mai sia non avessi saputo come impegnare il pomeriggio, perchè non rimettere mano ai fornelli subito dopo aver fatto pulizia della cucina? **Goduria!**

Visto che gli esperimenti dello scorso week end sono stati un pasticcio totale, rispolvero una torta da colazione morbida, soffice e golosa di qualche settimana fa prima che diventi troppo stagionata in archivio.

A proposito...ma da quanto non sfornavo una ciambella?



Ciambella al Philadelphia con cocco e amaretti

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	50 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	10-12

Ingredienti per uno stampo da 22-24 cm

- 150 gr di farina per dolci
- 75 gr di fecola
- 75 gr di farina di cocco
- 175 gr di zucchero di canna chiaro (per me Brasil BRONsugar di D&C)
- 2 uova
- 200 gr di philadelphia classico
- 150 gr di latticello
- 50 gr di amaretti
- 1 bustina di lievito
- sale

Procedimento

1. Setacciate insieme le farine con il lievito, unire anche la farina di cocco, un pizzico di sale e tenere da parte.
2. Con un cucchiaino lavorare a crema il philadelphia e amalgamarlo al latticello in modo da avere una crema abbastanza fluida.
3. Tritare grossolanamente gli amaretti.
4. Montare le uova con lo zucchero fino a renderle belle gonfie e spumose, quindi aggiungere poco alla volta il mix philadelphia-latticello alternato alla farina di cocco.
5. Incorporare anche il mix di farina, sempre mescolando e facendo attenzione a non formare grumi, e da ultimo gli amaretti pestati, amalgamando bene il tutto.
6. Trasferire il composto in uno stampo a ciambella da 22-24 cm, imburrito e infarinato, e cuocere in forno ben caldo a 180°C per circa 50 minuti (sempre valida la prova stecchino).
7. Sfornare, lasciar riposare nello stampo una decina di minuti, quindi sformare e far raffreddare completamente su una griglia.
8. A piacere cospargere di zucchero a velo prima di servire.

Note

- * Si può sostituire la farina per dolci con 125 gr di farina 00 + 25 gr di fecola.
- * In alternativa al latticello, usare 75 gr di latte + 75 gr di yogurt bianco intero.



© Federica - notedicioccolato

Un abbraccio a tutti, alla prossima...